LineMicro™

INSTRUCTION MANUAL

ENGLISH

MANUEL DES INSTRUCTIONS

BEDIENUNGSANWEISUNG

FRANÇAIS

MANUALE DI ISTRUZIONI

MANUAL DE INSTRUCCIONES

DEUTSCH

ITALIANO

ESPANOL

UNOX®

INDEX

I. Instructions for the installer

1. DATA PLATE
2. CERTIFICATION
3. INSTALLATION
   - Preliminary operations
4. INSTALLATION
   - Electrical connection

II. Instructions for the user

1. INSTRUCTION FOR THE OPERATOR
2. NOTES FOR THE USE
3. CONTROL PANEL
4. CLEANING OF THE OVEN
5. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

III. Cooking principles

1. COOKING TYPOLOGIES
2. COOKING VARIABLES
3. USE OF PANS - GRIDS

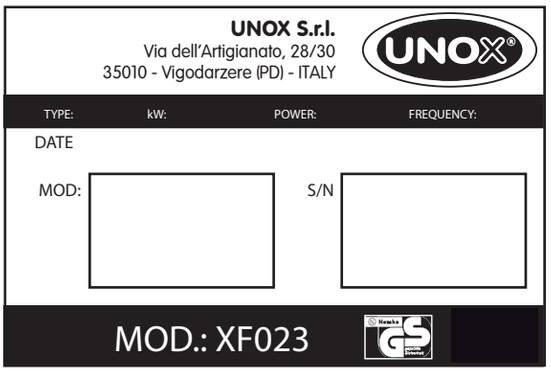
IV. Maintenance

1. ORDINARY MAINTENANCE
2. SPECIAL MAINTENANCE
3. MORE FREQUENT BREAKDOWNS

I. INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

Dear Customer, we would like to thank you and congratulate you on the purchase of one of **UNOX** products. The instructions and suggestions that follow concern the phases of a proper installation, as well as the use and maintenance for your safety and for the best use of the appliance. .

1. DATA PLATE



2. CERTIFICATION

The "CE" brand you find on our labels and on our user manual refers to the following directives:

ELECTRIC CONVECTION OVENS - SERIES XF:
- Low Tension Directive DBT EC 2006/95,
according to rule EN60335-2-42+A1 and according to rule EN60335-2-46+A1
- Electromagnetic Compatibility Directive EC 2004/108, according to rules EN6555-3, EN55014 and EN55104.

The ovens of the XAF series carry MET and NSF for U.S.A.

3. INSTALLATION PRELIMINARY OPERATIONS

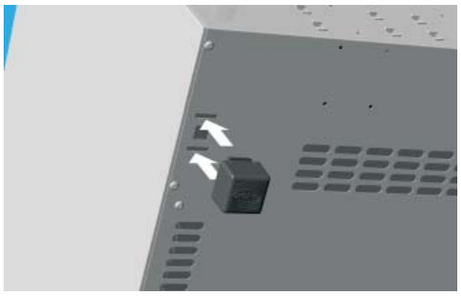
All the electrical connections and installation operations must be done by qualified personnel according to actual laws.

3.1 CHECK THE LOCATION OF INSTAL LATION

Before placing the appliance, please verify the overall measurements and the exact position of the electrical and water connections looking at the pictures on the attached file "TECHNICAL DATA".

3.2 FEET ASSEMBLY

You find the feet inside the appliance. The feet must absolutely be assembled on the oven.
Do not ever use the appliance without its feet.
Assemble the feet as showed in picture:



3.3 POSITIONING

Place the appliance respecting the safety standards in force that you find here following described.
Place the appliance so that its back and sides can be easily reached in order to make the electrical connections and provide the needed service.
The appliance is not suitable for built-in installation and side by side positioning, therefore, in case of use of more than one oven, the appliances can not to be stacked.
It is suggested to leave a distance of 10 cm. Between the eventual wall on the back of the oven and the chimney.

With particular reference to the ovens, all models must be placed upon a support, for example a prover, a stand or on the top of a table built with non-combustible material.

Never install the appliance on the floor.

If the appliance is placed near walls, dividers, kitchen cabinets, decorated edges, etc., it is recommended that this be of non combustible material.
Otherwise, they must be coated with non combustible thermal insulating material and you must be very respectful of the fire prevention standards.

3.4 REMOVE THE PROTECTIVE FILM

Carefully remove all the protective film from the external walls of the appliance. Pay attention not to leave any rest of glue on the sides.
If there should be any residue, please remove it with an appropriate solvent (ex.: ethyl denatured alcohol).

4. INSTALLATION ELECTRICAL CONNECTION

a-The connection to the electrical power supply system must be done according to the standard in force.
Before connecting the appliance, make yourself sure that the voltage and the frequency correspond to those stated on the data plate of the appliance. The appliance must be placed so that the connection plug to the network can be easily reached.
Place an omni-polar switch between the appliance and the network. The switch must be easily accessible after installation. The contacts of this switch must have a minimum opening distance of 3 mm and the switch must have an appropriate input. It is suggested to use a differential magneto-thermal switch.
When the appliance is working, the power supply voltage must not diverge from the value of the nominal voltage, written on the technical data plate, by more than ± 10%.
The protective cover of thermal cut out should be tight so cannot be removed without the use of a tool.

b- The appliance must be connected to the ground line of the network.
Moreover, the appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be properly checked according to the current law. This connection must be done between the different appliances using the terminal marked with the symbol:

The equipotential conductor must have a minimum section of 10 mm2.

1- Ovens equipped with cordset and Schuko plug (single phase 230V) or Nema pyug) single pfare 120 or 230 v.): is sufficient to insert the plug in the proper socket (the socket must be suitable for the plug assembled in the oven)

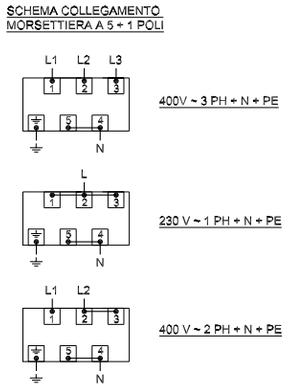
2- Ovens equipped with cordset (three phases 400V + Neutral): these ovens are equipped with electrical cord with 5 conductors: it is necessary to connect the proper three-phase 5 poles plug with suitable capacity or you can connect the cord directly to the electrical panel.

In those ovens equipped with a cord with 5 conductors it is possible to substitute the power cord to adapt the appliance to the available type of current.

To replace the power cord proceed as follows:

- Open the cover of the terminal board levering the two lateral small wings with a proper screw-driver (1)
- Unscrew the screws that lock the conductors (2)
- Unscrew the screw that locks the cordstopper (3)
- Remove the supplied cord
- Connect the conductors that you would like to use according to the chosen connection drawing; be sure to fix properly the screws of the clamps.
- Block the cord using the proper cordstopper
- Close the cover of the terminal board.

WARNING:
Connect the electrical cable to the terminal board as shown on the drawing: insert screw-wise the copper bridge and the electrical cable together under the screw. Tighten the screw paying attention that the cable and the copper bridge are well fixed under the screw. A wrong connection can cause the overheating of the terminal board which can also melt.



FUMES EXIT FROM CAVITY

In the back side of the oven you find a fume chimney from which the fumes that come from the cavity are ejected. During each cooking cycle you will have hot and wet fumes coming out from this chimney (temperature and humidity of the fumes depend on the cooking parameters set on the oven and on the type and quantity of food put inside the oven).
The fumes that come out from the chimney can be guided outside the room where the oven is installed or can be condensated.

11. INSTRUCTIONS FOR THE USER

The appliance cannot be cleaned with a jet of water.
Never wash the cavity with acids or aggressive detergents. Use only water and soap.
The appliance is made for a specific professional use and must be used by qualified personnel only.

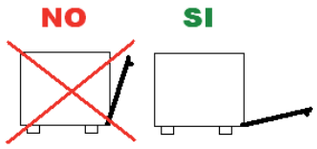
1. INSTRUCTIONS FOR THE OPERATOR

WARNING: carefully read this user manual before starting to operate with the appliance as it gives you important information regarding safety during installation, use and maintenance of the appliance itself.

Keep the manual in a safe place where the different operators that work with the appliance can easily find and read it. For any eventual repair, please apply only to authorized service centres. Always require original **UNOX** spare parts.

Failure to observe the above suggestions can compromise safety of the appliance and the guarantee will not be recognized anymore.

2. NOTES FOR USE



In case you need to open the door while the oven is working, it is suggested to open it completely in order to let the heat coming easily out of the cooking chamber, avoiding to damage the lateral columns

Premise:
This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended. The ovens were designed to cook food as here below described. Every other use is to be considered improper.
The oven allows you to work on temperature between 0 and 300 °C (0 - 572 °F). It can be used to:
- bake all types of bread and pastry, both fresh and frozen;
- cook all gastronomy preparations, fresh or frozen;
- regeneration of refrigerated or frozen food;
- cook meat, fish and all kind of vegetables.

When placing the food in the cooking chamber, leave at least 20 mm between the trays in order to allow the hot air to circulate inside the cavity.

Please avoid to put salt on the food inside the cavity

3. CONTROL PANEL

COOKING TIME SETTING

Time of cooking can be set by turning clockwise the knob situated on left side of the control board:
time range is 0 - 60 minutes.
By turning the knob anti-clockwise the oven works continuously.
By turning the knob you start the oven: the fan spins and internal light, if present, turns on. The green led turns on.
When cooking time is over, the knob turns to "0" position and the oven turns off.

COOKING TEMPERATURE SETTING

The cooking temperature inside cooking chamber is set through the temperature knob (on right side of control board): temperature range is 0 - 300 °C (0 - 572 °F).
Temperature red led on indicates that heating element is on; when set temperature is reached, the red led turns off.

4. CLEANING

WARNING:
Before starting any maintenance or cleaning operation it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

4.1 FIRST USE OF THE OVEN

Before the first use of the appliance: clean the metal part with hot water and soap and rinse it. Never wash the inner part of the oven with acids or aggressive detergents.

With the empty cavity, heat the oven up for about 30 minutes at a temperature of 200 °C (392 °F) to eliminate any thermic insulation smell.

4.2 CAVITY CLEANING

At the end of each cooking cycle, clean the cavity using only proper products.

Never clean the stainless steel with acids, aggressive detergents or other product containing chlorine (sodic hypochlorite, hydrochloric acid, etc.), even though they are diluted.

4.3 CLEANING OF THE EXTERNAL PART OF THE OVEN

Never use a jet of water in pressure to clean the external part of the oven. Only use wet clothes and proper products for stainless steel cleaning.
To clean the glass of the oven use water and neutralsoap. Never use alcohol or other type of solvent.

5. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

If there is a breakdown, deactivate the appliance:

a- disconnect the electrical power supply automatic circuit breaker placed upstream from the appliance or, in case of no circuit breaker, unplug the appliance.
b- consult a technical service centre authorized by the man facturer where you can find trained personnel.

III. COOKING PRINCIPLE

1. COOKING TYPOLOGIES

The types of cooking you can realize with the appliance described on this manual are Bread, Pastry professional baking and Gastronomy professional cooking with CONVECTION, that means the baking is realized through hot air.

WARNING:

a- Before any use, heat up the oven setting a cavity temperature 30 °C (54 °F) higher than the desired cooking temperature.
This allows you to obtain the best baking uniformity.
b- Use of higher temperatures than those needed by the product causes an uneven baking.
c- Bread and Pastry baking: do not use trays with a height of more than 20 mm and avoid that the single units on the tray get in touch.
d- Do not overload the trays.

In convection ovens the cooking is done by hot air that circulates round and round inside the cooking chamber. This allows to realize an even cooking, also because in this way the heat is homogeneously distributed.
An even baking is guaranteed also when the oven is fully loaded. The food is perfectly baked both on the surface , with a golden crust, and in the internal part, with a uniform structure and a constant residual humidity.
The main advantage is the possibility to cook at the same time different types of food without mixing their flavours (as long as the required cooking temperature is the same for all the cooked products).

2. COOKING VARIABLES

TEMPERATURE

The exact setting of the temperature grants a proper cooking of the food, both inside and outside.
A lower temperature than the proper one dries the food rather than cook it.
A higher temperature than the proper one burns the surface while the core of the food remains uncooked (sometimes this is desired, especially with meat dishes).

TIME

This variable depends a lot on the quantity of food put in the oven. The bigger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.
A shorter cooking time than that required by the food does not allow to have completely cooked food.
A longer cooking time than that required by the food causes the burning of the food surface.

QUANTITY OF FOOD

The quantity of food affects the cooking time.
The bigger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.
An overload of the oven can give, as a result, an uneven cooking.

3. USE OF TRAYS – WIRE GRIDS

It is recommended the use of:
- Aluminium trays: Pastry, non-frozen bread
- Stainless steel trays: first courses, meat, fish, potatoes
- Wire grids: meat to be finished such as steaks, hot-dogs, sausages, frozen bread, frozen pizza

IV. MAINTENANCE

1. ORDINARY MAINTENANCE

All maintenance operations must be done only by qualified personnel.
Before starting any maintenance operation, you need to disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.
The parts that need ordinary maintenance can be reached removing the front control panel and the back of the oven.
The appliance must be regularly controlled (at least once a year). A specialized technician has to control the complete machine

2. SPECIAL MAINTENANCE

All maintenance operations must be done only by qualified personnel.
Before starting any maintenance operation, you need to disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.
The parts that need special maintenance can be reached removing the front control panel and the back of the oven.

2.1 REPLACEMENT OF INTERNAL LAMP (IF PRESENT)

To replace the internal lamp, please operate as follows:
- Disconnect the appliance from the power supply system and let it cool down.
- Remove the lateral supports.
- Unscrew the glass cover and replace the lamp with one with the same characteristics.
- Screw the glass cover back in.
- Reassemble the lateral supports.

2.3 REFIT OF THE SAFETY THERMOSTAT

The appliance is equipped with a safety thermostat with manual recovery. This safety thermostat is needed to protect the appliance from overheating. In case it is needed, it turns the appliance off.
This safety thermostat can be reached removing the black cap you find on the bottom part of the back of the oven: in case you need to refit it, push the key you have in the center of the thermostat so that it starts working again.

3. MORE FREQUENT BREAKDOWNS

	CAUSE	SOLUTION
The oven is completely turned off	The tension of the electrical system is missing	Restore the tension
	Safety thermostat intervention	Refit the safety thermostat
	The connection to the electrical system not made in the correct way	Control the connection of the appliance to the electrical system
There is water coming out of the cavity from the door gasket, even though the door is closed	Damaged door basket	Contact a specialized technician for reparation
	Loosened door mechanism	Contact a specialized technician for reparation
The oven light (if present) does not turn on	Burnt lamp	Substitute the lamp
	Loosened lamp	Fix the lamp in the lamp holder correctly
The cooking results are even	The fans do not reverse the rotating direction	Contact a specialized technician for reparation
	One of the fans do not work (in case that you have an oven with more than one motor)	Contact a specialized technician for reparation
	The heating element is broken	Contact a specialized technician for reparation

INDEX

I. Les Instructions pour l'installateur

1. ETIQUETTE DES DONNÉES
2. CERTIFICATION
3. INSTALLATION
   - les opérations préliminaires
4. INSTALLATION
   - Branchement elettrique

II. Les Instructions pour l'utilisateur

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
2. INDICATIONS D'EMPLOI
3. TABLEAU DES COMMANDES
4. NETTOYAGE DU FOUR
5. ETEIGNEMENT EN CAS DE DEGÂT

III. Les Principes de cuisson

1. TYPOLOGIES DE CUISSON
2. VARIABLES DE CUISSON
3. UTILISATION DES PLAQUES ET DES GRILLES

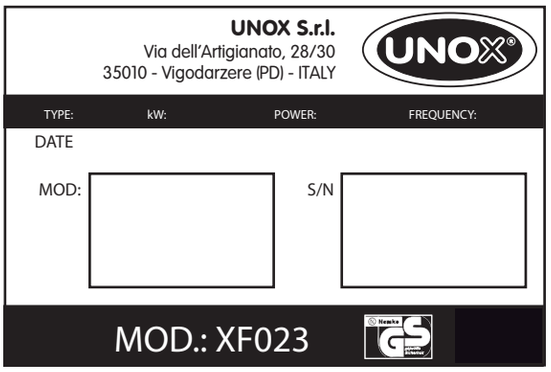
IV. La maintenance

1. MAINTENANCE ORDINAIRE
2. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE
3. LES DÉGÂTS PLUS FRÉQUENTS

I. LES INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Gentil Client, nous la remercions et nous nous complimentons pour avoir acheté un produit **UNOX**.
Les avertissements et les conseils qui suivent concernent les phases pour la correcte installation, l'usage et la maintenance de l'équipement, pour sauvegarder sa sûreté et pour une meilleure utilisation de l'appareil.

1. ÉTIQUETTE DES DONNÉES



2. CERTIFICATION

Le marquage «CE» rapportée sur les appareillages insérés dans ce manuel fait référence aux suivantes directives :

FOURS À CONVECTION ELETTRIQUES - SERIE XF :
- Directive de la Basse Tension
DBT EC 2006/95,
selon la norme EN60335-2-42+A1 et
selon la norme EN60335-2-46+A1
- Directive de la Compatibilité Electromagnétique EC 2004/108,
selon les normes EN60555-3, EN55014, EN55104

Le fours du la series XAF sont approuvé avec MET et NSF mark.

3. L'INSTALLATION - LES OPERATIONS PRÉLIMINAIRES

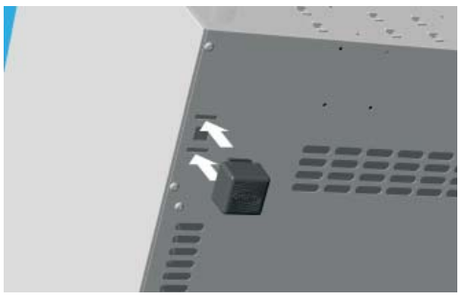
Toutes les opérations d'installation et de branchement électrique doivent être faites par des personnes qualifiées selon les normes en vigueur.

3.1 LA VÉRIFICATION DU LIEU D'INSTALLATION

Avant de positionner l'appareil vérifiez les mesures d'encombrement et l'exacte position des branchements électriques selon la figure rapportée dans le dossier ci-joint «Données Techniques».

3.2 LE MONTAGE DES PIEDS DES FOURS

Les pieds sont posés à l'intérieur de l'appareillage et doivent être péremptoirement montés. Ne pas utiliser l'équipement sans les pieds. Insérer les pieds à déclenchement comme montré dans la figure.



3.3 LE POSITIONNEMENT

Positionnez l'appareil en respectant les normes de sûreté indiquées comme suit:

1. disposez l'appareil en mode que les parties postérieures et latérales soient facilement accessibles pour effectuer le branchement électrique e pour permettre la maintenance de l'appareillage.

2. L'appareillage n'est pas adéquat pour être encastrer ou positionner en batterie.

3. On conseille de laisser une distance de 10 cm entre la partie postérieure et la cheminée du four.

Tous les modèles doivent être positionnés au dessus d'un support, pas ex. une étuve, un support ou bien une table faite par un matériel incombustible.

Non jamais installer les fours sur le sol directement.

Si l'appareil est positionné à coté d'un mur, diviseurs, meubles de cuisine, bordures décorées etc., on vous recommande que ceux-ci soient faites d'un matériel incombustible.

En cas contraire ils doivent être revêtus avec un matériel isolant thermique incombustible, et il faut bien sur prêter l' attention aux règles de prévention incendie.

3.4 L'ENLÈVEMENT DES FEUILS DE PROTECTION

Enlevez complètement le feuil de protection des parties externes de l'appareil attentivement et évitez de laisser des résidus de colle.
Si malgré cela ces résidus persistent, enlevez-les avec un solvant approprié.

4. L'INSTALLATION

4.1 - BRANCHEMENT ELETTRIQUE

a- Le branchement au réseau électrique doit être effectué par des personnes qualifiées selon les normatives en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, contrôlez que la tension et la fréquence correspondent aux données rapportées sur l'étiquette de l'appareil. L'appareil doit être positionné de sorte que l'épine de connexion au réseau, soit accessible.
Interposer entre l'appareillage et le réseau, un interrupteur omnipolaire. Cet Interrupteur doit être facilement accessible après l'installations.
Les contacts de cet interrupteur doivent avoir une distance minimale d'ouverture de 3mm et il doit avoir aussi une portée appropriée. On vous conseille d'utiliser un interrupteur differential magneto-thermal switch.
La tension d'alimentation, lorsque l'appareil est en fonction, ne doit pas s'écarter de la valeur nominale de la tension rapportée sur l'étiquette données du four, de ±10%.

Le couvercle de le thermostat du protection doit être serré ne peut pas êntre enlevé sans l utilisation d-un outil

b- L'appareillage doit être lié à la ligne de terre du réseau. En outre l'appareillage doit être inclus dans un système équipotentiel duquel l'efficacité doit être opportunément vérifiée selon combien rapporté dans la réglementation en vigueur.

Cette liaison doit être effectuée entre les différents appareillages avec la borne marquée du symbole :

Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 10 mm2.

1- Fours doués de câble et fiche Schuko (monophase 230V) : il est suffisant d'insérer la fiche dans l'appropriée prise (la prise doit être apte à l'épine fournie en dotation).

2- Fours doués de câble (des tri phase 400V Neutre) : les fours en question sont doués d'un câble électrique à 5 conducteurs : il est nécessaire de relier l'appropriée fiche tri phase aux 5 pôles de portée appropriée ou bien de relier le câble directement à un cadre électrique.

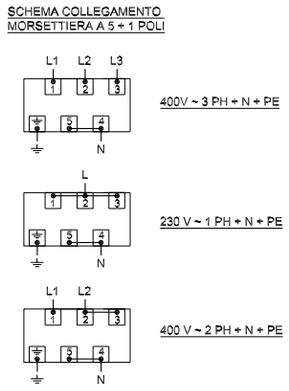
Dans les fours doués de câble à 5 conducteurs il est possible substituer le câble d'alimentation pour adapter le four à la typologie de fourniture de courant électrique disponible.

Pour substituer le câble d'alimentation procédez comme il suit :

- Ouvrir le couvercle de la boite à bornes en faisant levier, avec un tournevis adapté, sur les deux ailettes latérales (1)
- Dévisser les vis de blocage des conducteurs (2)
- Dévisser les vis du fixe-câble (3)
- Ôter le câble en dotation
- Relier les conducteurs du câble qu'on veut utiliser selon le schéma de liaison choisie en serrant opportunément les vies des boites à bornes
- Bloquer le câble à travers l'approprié fixe câble
- Enfermer le couvercle de la boite à bornes

PRÉCAUTION :

Effectuer la connexion électrique de la boîte à bornes comme indiqué dans le dessin: introduire le pont de cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, dans la façon que, en serrant la vis, le câble et le pont soient strictement fixés.
Une connexion incorrecte peut causer le surchauffage de la boîte à bornes, jusqu' à la faire fondre.



LA SORTIE DES VAPEURS DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Une cheminée d'évacuation des vapeurs provenant de la chambre de cuisson est présente dans la partie postérieure du four:
pendant la cuisson, les vapeurs chaudes et humides sortent à travers cette cheminée (la température et l'humidité des vapeurs dépendent des paramètres de fonctionnement du four et du type et de la quantité de produit inséré à l'intérieur du four). Les vapeurs qui sortent de la cheminée peuvent être canalisées vers l'extérieur ou bien condensées.

II. LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

L'appareillage ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau en pression. Ne lavez jamais l'intérieur de la chambre de cuisson avec des acides ou des produits agressifs, mais seulement avec du savon et de l'eau. L'appareillage est destiné à l'emploi professionnel spécifique et doit être utilisé seulement par des personnes qualifiées.

1. LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

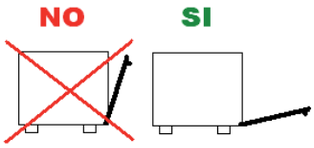
ATTENTION!

Lisez attentivement le présent livret puisqu'il vous fournit des importantes indications en ce qui concerne la sûreté de l'installation, de l'emploi et de la maintenance.

Conservez avec soin ce livret pour chaque ultérieure consultation des divers opérateurs.
Pour une éventuelle réparation il faut s'adresser seulement à un centre d'assistance technique et exiger des pièces détachées **UNOX** originales.

Le non- respect de ce qui est écrit là-dedans peut compromettre la sûreté de l'appareillage et vous risquez d'être déchus de la garantie.

2. NOTE POUR L'USAGE



Préliminaire:

L'appareillage devra être destiné seulement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu.
Les fours ont été projetés pour la cuisson « au four » des aliments comme rapporté ci-dessous. On retient impropre chaque autre emploi.

Le four vous permet des températures d'exercice comprises entre 0 - 300 °C (0 - 572 °F).
Vous pouvez l'utiliser pour :
- Les cuissons de tous les produits de la pâtisserie et du pain, frais ou congelés.
- Les cuissons de tous les produits de la gastronomie, frais ou congelés.
- Pour le reconditionnement des aliments réfrigérés et congelés.
- Pour la cuisson de la viande, des poissons et des verdures.

En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, laissez une espace d'au moins 20 mm entre les bassinets pour permettre la circulation de l'air chaud.

Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

3. LE TABLEAU DES COMMANDES

L'ETABLISSEMENT DU TEMPS DE CUISSON

On établit le temps de cuisson au moyen de la poignée destinée à cet usage (poignée à gauche sur le tableau des commandes): le temps peut être établi entre 0 - 60 min.

En tournant la poignée en sens horaire, on établit le temps de cuisson; en tournant la poignée en sens contraire aux aiguilles d'une montre (position manuelle), le four fonctionne sans arrêt.
La rotation de la poignée fait partir le four en activant la rotation des turbines et en allumant la lumière interne (si présente).
Le témoin lumineux « LED » vert s'allume.

À la fin de la cuisson, la poignée retourne en position «0 » et le four s'éteint.

L'ETABLISSEMENT DE LA TEMPERATURE DE CUISSON

On établit la température de cuisson au moyen de la poignée destinée à cet usage (poignée à droite sur le tableau des commandes):
la température peut être établie entre 0 - 300 °C (0 - 572 °F) .
Le Témoin rouge de la température lorsque qu'il est allumé, signale que la résistance est active; quand la température désirée est rejointe, le Témoin rouge « LED » s'éteint.

4. LE NETTOYAGE DU FOUR

NOTICE:

Avant d'effectuer n'importe quelle intervention d'entretien ou nettoyage, débranchez l'alimentation électrique et attendez le refroidissement de l'appareil.

4.1 LA PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR

Avant d'utiliser l'équipement pour la première fois il est obligatoire nettoyer la partie interne en métal avec de l'eau chaude et du savon et ensuite la rincer bien.

Ne lavez jamais l'intérieur de la chambre avec des acides ou des produits agressifs.

Il est nécessaire ensuite réchauffer l'appareil à vide pour 3

minutes environ à la température de 200 °C (392 °F) pour éliminer des éventuelles odeurs causées par l'isolation thermique.

4.2 LE NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Il est nécessaire nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson en utilisant des produit adéquats à la fin de chaque cycle de cuisson.

N'utilisez pas pour le nettoyage de l'acier des acides, des produits agressifs ou bien des produits qui contiennent le chlore (hypochlorite sodique, acide chlorique etc.), néanmoins s'ils sont dilués.

4.3 LENETTOYAGE EXTERNE DU FOUR

On vous recommande de ne pas utiliser un jet d'eau en pression pour le lavage extérieur du four. Utilisez seulement des tissus humides et des produits convenables pour le nettoyage de l'acier inoxydable .
Pour nettoyer le vitre du four, utilisez de l'eau avec du savon neutre. Ne jamais utiliser de l'alcool ou bien d'autres types de produits.

5. L'EXTINCTION EN CAS DE DÉGÂT

En cas de dégât vous êtes priés de désactiver l'appareillage :

- débrancher l'interrupteur automatique de l'alimentation électrique.
- s'adresser à un centre d'assistance technique ayant un personnel qualifié.

III. LES PRINCIPES DE CUISSON

1. LES TYPOLOGIES DE CUISSON

Les typologies de cuisson qui peuvent être effectuées avec les équipements indiqués dans ce manuel sont la Cuisson Professionnelle de Pain et Pâtisserie et la Cuisson Professionnelle de la Gastronomie en modalité à CONVECTION, c.à.d à travers la circulation de l'air chaud.

PRÉCAUTION :

a- Réchauffez le four en fixant une température supérieure à la température de cuisson de 30°C (54°F) avant toute utilisation pour obtenir une cuisson uniforme.

b- L'utilisation de températures plus élevées par rapport au standard demandé d'un produit cause une cuisson non pas uniforme.

c- Pour la cuisson du pain et de la pâtisserie: n'utilisez pas des plaques avec une hauteur supérieure à 20 mm et évitez que les produits placés sur la plaque se touchent.

d- Ne surchargez pas les plaques de produit.

Dans les fours à Convection (fours à air pulsé), la cuisson se produit à travers la circulation de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ceci permet de cuisiner les aliments uniformément grâce à une distribution homogène de la température.
L'uniformité de cuisson est garantie même si le four est complètement chargé.
Le produit est cuit parfaitement que se soit en superficie, avec une dorure homogène, ou bien dans la partie interne, avec une structure uniforme et une humidité restante constante.
L'avantage se présente dans la possibilité de pouvoir cuire en même temps des produits de nature différente (pourvu que la température de cuisson soit la même) sans mélanger les saveurs.

2. LES VARIABLES DE CUISSON

LA TEMPÉRATURE

L'exacte position de la température garantit une cuisson correcte des aliments que se soit dans la partie externe ou bien dans la partie interne.
- Une température basse par rapport à celle correcte tend plus à dessécher qu'à cuire la nourriture.
- Une température supérieure à celle correcte tend à brûler la partie extérieure et à laisser l'intérieur non cuit (ce phénomène parfois est voulu par exemple dans la cuisson de la viande).

LE TEMPS

Cette variable dépend beaucoup de la quantité des aliments introduite dans le four. Les temps de cuisson s'allongent quand les quantités augmentent et vice-versa.
Des temps plus courts par rapport à ceux correctes ne permettent pas une cuisson complète des aliments.
Des temps plus longs, toujours par rapport à ceux correctes, créent des phénomènes de brûlure extérieure des aliments.

LA QUANTITÉ DES ALIMENTS

La quantité des aliments influence le temps de cuisson.
Des quantités majeures signifient des temps de cuisson plus longs et vice-versa. Une quantité des aliments excessive peut provoquer une aggravation de l'uniformité de cuisson.

3. L'UTILISATION DES PLAQUES – GRILLES

On vous conseille d'utiliser des:
- Plaques en aluminium: pâtisserie, pain non surgelé.
- Plaques en acier: premiers plats, viandes, poissons, pommes de terre
- Grilles: pour rissoler la viande comme les biftèques, würstel, saucisse, pain surgelé, pizza surgelée.

IV. LA MAINTENANCE

1. LA MAINTENANCE ORDINAIRE

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée seulement par des personnes qualifiées. Avant d'effectuer n'importe quel type d'entretien il est nécessaire débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.

- Les composants qui nécessitent d'entretien ordinaire sont accessibles en enlevant le tableau des commandes frontal et le dos du four.
Périodiquement (au moins une fois par an), soumettre l'appareillage à un contrôle total de la part d'un technicien spécialisé.

2. LA MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée seulement par des personnes qualifiées. Avant d'effectuer n'importe quel type d'entretien il est nécessaire débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.

- Les composants qui nécessitent d'entretien ordinaire sont accessibles en enlevant le tableau des commandes frontal et le dos du four.

2.1 LE REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE (SI PRÉSENTE)

Pour substituer la lampe d'éclairage, procédez comme il suit :
- Débranchez électriquement l'appareillage et laissez-le refroidir.
- Enlevez les grilles latérales.
- Dévissez le couvercle en verre et substituez la lampe par une autre ayant les mêmes caractéristiques.
- Revissez le verre (couvre lampe).
- Remontez les grilles latérales.

2.3 LE RÉÉQUIPEMENT DU DISPOSITIF THERMIQUE DE SICURITÉ

L'appareillage est doué d'un dispositif thermique d'interruption à rééquipement manuel pour la protection contre les sur températures. Dans le cas d'intervention il éteint l'appareillage.
Tel dispositif est accessible en enlevant le bouchon noir posé en bas dans le côté postérieur de l'équipement : en cas de rééquipement manuel, pressez le bouton au centre du dispositif pour réactiver l'appareillage.

3. LES DEGÂTS PLUS FRÉQUENTS

DÉGÂT	CAUSE	SOLUTION
Le four est complètement éteint	Manque de tension du réseau électrique	Rétablir la tension d'alimentation
	Intervention du dispositif thermique de sécurité	Rétablir le dispositif thermique de sécurité
	Branchement au réseau électrique fait incorrectement	Vérifier le branchement au réseau électrique
Avec la porte fermée, l'eau sort à travers le joint	Joint endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Système de fermeture endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Lumière du four (si présente) est éteinte	Lampe brûlée	Remplacez la lampe
	Lampe détendue et pas bien fixée	Insérer correctement la lampe dans le porte-lampe
La cuisson n'est pas uniforme	Les Turbines n'effectuent pas l'inversion de marche	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Un des turbines ne fonctionne pas (au cas où le four a plus d'un moteur)	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	La résistance est endommagée	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

INDEX

I. Anleitung für den installateur

1. TYPENSCHILD
2. ZERTIFIKAT
3. INSTALLATION
   - Erste schritte
4. INSTALLATION
   - Elektrischer anschluß

II. Hinweise für den Benutzer

1. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER
2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB
3. BESCHREIBUNG UND ANWENDUNG DES BEDIENPANELS
4. REINIGUNG DES OFENS
5. ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN

III. KOCHMETHODEN

1. BETRIEBSARTEN
2. EINSTELLUNG DER PARAMETER
3. GEBRAUCH VON BLECHEN UND ROSTEN

IV. Wartung

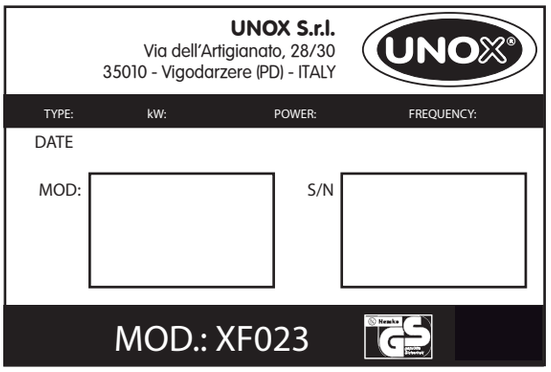
1. GEWÖHNLICHE WARTUNG
2. SPEZIELLE WARTUNG
3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

I. ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

Lieber Kunde, wir möchten Ihnen zu dem Erwerb eines **LineMicro™** Heissluftofens gratulieren und danken.

Achtung: Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch, die Bedienungsanleitung gründlich durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung bitte sehr sorgfältig auf.

1. TYPENSCHILD



2. ZERTIFIKAT

Das CE-Kennzeichen an den Geräten und in dieser Betriebsanleitung unterliegen den folgenden EG –Richtlinien:

ELEKTRO HEISSLUFTÖFEN - SERIE XF:
- Niederspannungsrichtlinie DBT EC 2006/95, nach EN60335-2-42+A1 und EN60335-2-46+A1
- Richtlinie der Elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/CE, nach EN6555-3, EN55014 und EN55104.

Die Öfen der XAF-Serie von MET und NSF für U.S.A.

3. INSTALLATION ERSTE SCHRITTE

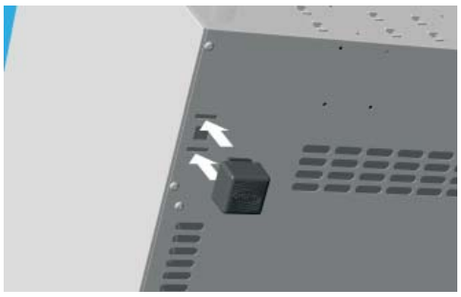
Alle elektrischen Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von qualifizierten Fachleuten entsprechend den Richtlinien ausgeführt werden.

3.1 ÜBERPRÜFUNG DER AUFSTELLUNGS-FLÄCHE

Vor der Aufstellung des Gerätes überprüfen Sie bitte die Abmessungen und die Position des Elektrischen Anschlusses etc. unter Berücksichtigung der nachfolgenden Seiten „TECHNISCHE DATEN".

3.2 MONTAGE DER GERÄTEFÜßE

Die Füße liegen innen im Gerät und müssen unter dem Ofen angeschraubt werden.
Bitte nutzen Sie das Gerät niemals ohne Füße.
Montage wie im Bild abgebildet.



3.3 POSITIONIERUNG

Das Gerät muss entsprechend den Sicherheitsvorschriften und Normen wie nachfolgend
beschrieben, aufgestellt werden.
Die Seiten und Oberflächen des Gerätes müssen so aufgestellt werden, sodass ein einfacher
elektrischer Anschluss, die normale Wartungen und Reparaturen möglich sind.

Das Gerät ist nicht einbaufähig, und nicht für Reihenaufstellung geeignet.
Es ist wichtig, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zwischen der Geräte Oberfläche bzw.
dem Abluftkamin des Gerätes und der nächsten Möbel oder dem nächsten Gerät gewährleistet ist.
Alle Geräte müssen auf einem Unterbau, Gärschrank oder einem geeigneten Tisch aufgestellt
werden. Bitte auf keinen Fall den Ofen auf den Boden stellen.

Falls das Gerät in der Nähe von Mauern, Wänden, Küchenschränken, Deko-Materialien aufgestellt werden muss, ist es wichtig dass diese Teile aus einem nicht brennbaren Material bestehen.

Bitte prüfen Sie dies genau, falls die Teile aus brennbarem Material bestehen, verkleiden Sie diese mit nicht brennbarer Isolierung oder entfernen Sie diese Teile aus dem Umfeld des Gerätes. Bitte prüfen Sie hier den Schutzvorschriften vor Feuer und Rauch genau.

Andernfalls, müssen diese mit nicht brennbarem Material abisoliert werden.
Bitte beachten Sie die Feuerschutzvorschriften.

3.4 ABZIEHEN DES SCHUTZFILMS

Ziehen Sie unbedingt den weißen Schutzfilm von den Außen und Innenseiten des Gerätes ab, Dies ist wichtig um ein verbrennen des Schutzfilms während des Betriebes zu verhindern!
Falls ein Rückstand verbleibt, entfernen Sie den Rückstand mit einem Lösungsmittel.

4. INSTALLATION ELEKTRISCHER ANSCHLUß

a- Die Installation zum Stromversorgungsnetz muss vom qualifizierten Personal gemacht werden und sie muss den Vorschriften des Netzbetreibers vor Ort entsprechen.
Der Installateur ist für den richtigen elektrischen Anschluss des Ofens und der Beachtung der Sicherheitsnormen verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher das die Voltzahl und die Stromfrequenz des Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
Plazieren Sie den Stecker zwischen dem Gerät und dem Stromversorgungsnetz nach der Installation, die Kontakte dürfen nur ein Minimum Öffnungs- Abstand von 3 mm von der Zuleitung (z.B.: ein magnetthermischer Trennschalter).
Wenn das Gerät arbeitet darf die Spannung nicht mehr als ± 10 % von der normalen Spannung abweichen.

b- Das Gerät muss über das Stromnetz geerdet sein.
Zusätzlich muss das Gerät an ein System für einen Äquipotential Ausgleich angeschlossen sein.
Der Anschluss für den Äquipotential Ausgleich ist durch dieses Symbol gekennzeichnet:

Die Aquipotential Ausgleichsleitung muss einen Querschnitt von 10 mm2 haben.

1- 1- Ofen mit Zuleitungskabel und Schukostecker (Eine Phase 230 Volt): es ist ausreichend, nur den Stecker in die Steckdose zu stecken (der Stecker muss zu der Steckdose passend sein)

2- Ofen mit Zuleitungskabel (drei Phasen 400V): diese Öfen haben ein elektrisches Zuleitungskabel mit 5 Leiter:
es ist notwendig, den dreiphasigen Starkstromstecker anzuschließen oder das Kabel direkt anschließen.

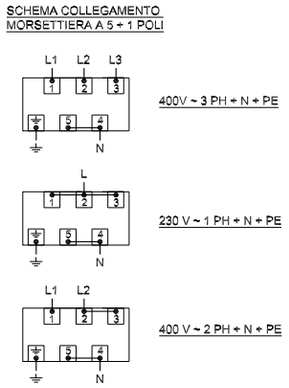
In den Öfen, die ein elektrisches Zuleitungskabel mit 5 Leitern haben, ist es möglich das Kabel auszuwechseln, und dem verfügbaren elektrischen Strom anzupassen.
Die Auswechslung der elektrischen Kabel(im Fall eines Kabelschadens) muss durch einen technischen Fachmann oder durch eine Person die ähnliche Qualifikationen besitzt, vorgenommen werden.

Um die Stromzuleitung auszuwechseln, verfahren Sie wie folgt:

- Schrauben Sie die Plastikabdeckung der Anschlussleiste mit einem Schraubenzieher ab(1).
- Schrauben Sie die Befestigungsschrauben der Stromleiter(2) ab.
- Lösen Sie die Befestigungsschraube der Zugentlastung ab (3).
- Entfernen Sie das Kabel.
- Verbinden Sie die Leiter wie auf dem gewählten Schema beschrieben.
- Befestigen Sie das Kabel durch die Zugentlastung.
- Montieren Sie die Plastikabdeckung der Anschlussleiste

HINWEISE:

Nehmen Sie die Verbindung des Elektrokabels nach der Zeichnung vor: stecken Sie die Kupferbrücke und den Stromleiter unter die Schraube. Die Kabel müssen in die Richtung der Verschraubung angebracht werden, so dass beim Verschrauben der Schraube, der Stromleiter und die Kupfer-Brücke festgemacht werden: eine falsche Verbindung kann die Überhitzung der Klemmleiste bis auf das Schmelzen bewirken.



ABLUFT AUS DEM BACKRAUM

Auf der Rückseite des Ofens finden Sie ein Abluftrohr, aus welchem die Backraumabluft entweicht. Während eines Backvorgangs entsteht kontinuierlich Abluft (Hitze und Beschwadung, abhängig von den Einstellungen und der Menge der zubereitenden Gerichte).

Die entstehende Abluft kann aus dem Raum abgeführt werden.

II. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Dies Gerät ist nicht für die Reinigung mit einem Dampfstrahler geeignet.
Reinigen Sie die Backkammer mit Wasser und Spülmittel, bitte benutzen Sie keine aggressiven
Reinigungsmittel oder Säuren.
Das Gerät ist speziell entwickelt für die gewerbliche Nutzung in Großküchen, Bäckereien, und muss vom qualifizierten Personal bedient werden.

1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB

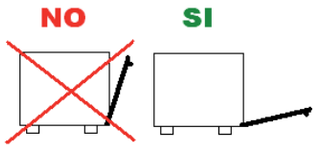
HINWEIS: Bitte lesen Sie gründlich die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Bewahren Sie die Anleitung an einem Platz auf, wo jeder Bediener des Gerätes drauf Zugriff hat.
Für etwaige Reparaturen rufen Sie nur den vom Werk autorisierten Kundendienst an und verwenden Sie nur Original **UNOX** - Ersatzteile für das Gerät.

All diese Hinweise gewährleisten den sicheren

Gebrauch des Gerätes und die Gültigkeit der Garantie.

2. NOTIZEN ZUR BEDIENUNG



Vorwort:
Das Gerät darf nur für den Verwendungszweck für den es konstruiert wurde, benutzt werden.
Der Verwendungszweck für die Geräte das Backen und wie weiter unten angegeben.
Für eine andere Nutzung ist das Gerät ungeeignet.

Der Ofen erlaubt Betriebstemperaturen von (0 -300 °C oder 0 - 572 °C) . Es kann verwendet werden für:
- alle Brot - und Backwarenprodukte, frisch oder gefroren
- Kochen von allen Gastronomieprodukten, frisch oder gefroren
- regenerieren von gekühlten oder gefrorenen Speisen
- Kochen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch.

Wenn Sie die Lebensmittel in die Backkammer einführen, lassen Sie einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen den Blechen, um eine ausreichende Luftzirkulation der Heißluft zu gewährleisten.

Führen Sie kein Salz in die Speisen in der Backkammer ein.

3. BESCHREIBUNG UND ANWENDUNG DES BEDIENPANELS

ZEITEINSTELLUNG

Die Backzeit kann durch das Drehen des linken Knopfes im Uhrzeigersinn von 0 - 60 Minuten eingestellt werden.
Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Dauerlauf ein.
Beim Drehen des Knopfes starten Sie den Ofen: die Lüfterräder drehen sich und das Licht im Backraum geht an. Es leuchtet eine Grüne Lampe.
Wenn die Backzeit abgelaufen ist, stellt sich der Knopf auf „0“ und der Ofen schaltet
sich aus.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Die Garraumtemperatur (0 -300 °C oder 0 - 572 °C) können Sie über den Knopf(rechts auf der Bedienung) einstellen.
Das rote Temperaturwarnlicht signalisiert den Heizvorgang im Backraum.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Heizung und das Warnlicht aus.

4. REINIGUNG

HINWEIS:

Unterbrechen Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät und warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist.

4.1 ERSTE BENUTZUNG DES GERATES

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes: Reinigen Sie die Metallteile mit warmen Wasser und Seife und spülen Sie gründlich nach.
Bitte verwenden Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel oder Säuren.
Heizen Sie das Gerät nun für ca. 30 Minuten mit einer Temperatur von 200°C (392° F) auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung entstanden sind, zu beseitigen.

4.2 REINIGUNG DES BACKRAUMS

Reinigen Sie den Backraum nach Beendigung jedes Backvorgangs in nachfolgend beschriebener Weise:

Verwenden Sie zur Reinigung des Stahls keine chlorhaltigen Mittel (Hypochlorit, Salzsäure usw.) auch wenn diese verdünnt sind.

4.3 ÄUßERE REINIGUNG DES OFENS

Für die äußere Reinigung des Ofens, verwenden Sie auf keinen Fall einen Dampfstrahler.
Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.
Zum Reinigen der Glasscheibe, verwenden Sie Wasser und Seife.

5. ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN

Schalten Sie das Gerät im Störfall ab:

a- trennen Sie als erstes die Stromzufuhr
b- kontaktieren Sie einen autorisierten, technischen Fachmann der Fa. **UNOX**.

III. KOCHMETHODEN

1. BETRIEBSARTEN

Die Produkte die mit dem Gerät produziert werden können finden Sie hier nachfolgend:

- Brot / Brötchen / Backwaren gewerbliches Backen, gewerbliches Kochen mit Umluft

HINWEIS:

a- Heizen Sie den Ofen vor jeder Benutzung gut auf, bis zum einer Temperatur über 30 °C (54 °F) höher als die Kochtemperatur, damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Backergebnis.

b- Durch die Einstellung einer Temperatur, die höher als der normale Standard ist, erreichen
Sie kein gleichmäßiges Backergebnis.

c- Backwaren und Snacks: benutzen Sei keine Bleche die höher als 20 mm sind und lassen Sie einen Abstand zwischen den Backwaren, damit die nicht verkleben können.

d- Bitte die Bleche nicht überladen

Das Kochen in einem Ofen mit Ventilator ist möglich durch die Zirkulation der Heißluft in der Backkammer. Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung wird das Kochen von allen Lebensmitteln möglich gemacht. Die gleichmäßigen Backergebnisse sind garantiert, auch wenn der Ofen voll beschickt wurde. Die Produkte bekommen eine goldene Kruste auf der Oberfläche und eine gleichmäßige Struktur im inneren Bereich.

Der größte Vorteil ist die Möglichkeit, in der gleichen Zeit verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Vermischung deren Aromen (solange die erforderliche Temperatur gleich ist)zu produzieren.

2. EINSTELLUNG DER PARAMETER

TEMPERATUR

Die genaue Einstellung der Temperatur gewährleistet eine ordnungsgemäße Zubereitung der Lebensmittel, sowohl innerhalb als auch außerhalb.

- Eine niedrigere Temperatur als die benötigte, trocknet das Produkt aus, anstatt es zu kochen.

- Eine höhere Temperatur als die benötigte, verbrennt die Oberfläche, während der Kern der Lebensmittel roh bleibt(manchmal ist dies gewünscht, vor allem bei Fleisch).

ZEIT

Diese Variable hängt allerdings stark von der Menge der zubereitenden Produkte. Je größer die Menge der Lebensmittel, desto länger die Zeit und umgekehrt.
Bei einer kürzeren Zeiteinstellung wird das Produkt nicht fertig gekocht bzw. gebacken.
Eine längere Zeiteinstellung als normal benötigt, verbrennt die Oberfläche des Produktes.

MENGE DES PRODUKTES

Die Menge beeinflusst die länge der Back- bzw.Kochzeit. Je höher die Menge, desto länger die Zubereitungszeit. Eine Überladung des Ofens, kann zu einem ungleichmäßigen Ergebnis führen.

3. GEBRAUCH VON BLECHEN UND ROSTEN

Es wird empfohlen, der Einsatz von:

- Aluminium Backblech: Snacks, frisches Brot
- Edelstahl Backblech: für erste Zubereitungen, Fleisch, Fisch, Kartoffeln
- Gitterroste: Steaks, hot-dogs, Wurstwaren, TK-Brot, TK-Pizza

IV. WARTUNG

1. GEWÖHNLICHE WARTUNG

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen ist es notwendig
immer die Stromzufuhr zu trennen. Das Gerät soll vor den Wartungsarbeiten abgekühlt werden. Die Komponenten die der Wartung bedürfen befinden sich hinter dem Kontrollpanel
oder sind über die Rückwand des Gerätes zugänglich.
Das Gerät sollte durch den Kundendienst alle 12 Monate einmal gewartet werden.

2. SPEZIELLE WARTUNGEN

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen ist es notwendig immer den Netzstecker zu ziehen und das Gerät Stromlos zu machen. Das Gerät soll vor den Wartungsarbeiten abgekühlt werden.
Die Komponenten die der Wartung bedürfen befinden sich hinter dem Kontrollpanel oder sind über die Rückwand des Gerätes zugänglich.

2.1 AUSWECHSELUNG DER GARRAUMBELEUCHTUNG

Gehen Sie zum Austausch der Lampe, wie nachfolgend beschrieben vor:

- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät und lassen Sie das Gerät abkühlen
- Entfernen Sie die seitlichen Einschubleisten
- Schrauben Sie das Schutzglas ab und ersetzten Sie die Lampe durch eine, die über dieselben technischen Eigenschaften verfügt.
- Zur Montage, bitte die eben erwähnten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

2.3 Reseten des Sicherheitsthermostaten

Einige Geräte sind mit einem manuellen Sicherheitsthermostat ausgestattet.
Dieses Thermostat dient zum Schutz vor Überhitzung und trennt das Gerät vom Netz.
Sollte dieses Thermostat auslösen, muss das kein Zeichen für einen Defekt sein. Sie finden Es an der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich. Von außen ist eine schwarze runde Kappe zu sehen. Diese Kappe drehen Sie bitte ab und drücken den darunter befindlichen Stift wieder ein. Sollte das Sicherheitsthermostat sehr oft auslösen, liegt eine Fehlfunktion vor. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den **UNOX** Kundendienst.

3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät lass sich nicht einschalten oder hat ohne ersichtlichen Grund abgeschaltet.	Es liegt keine Spannung an.	Kontrollieren Sie die Sicherung
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Reaktivieren Sie das Sicherheitsthermostat.
	Die Stromverbindung ist nicht korrekt hergestellt.	Überprüfen Sie die Stromverbindung
Wasser tritt trotz geschlossener Tür aus dem Garraum aus	Defekte Türdichtung	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Defekter Türkontakt.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
Die Garraumbeleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Defektes Leuchtmittel.	Wechseln Sie das Leuchtmittel.
	Lockeres Leuchtmittel.	Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Leuchtmittels.
Das Koch-/ Backergebnis ist ungleichmäßig.	Die Motoren führen keinen Drehrichtungswechsel durch.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Ein Lüfterrad dreht sich nicht (bei mehrmotorigen Geräten).	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Ein Heizelement ist defekt.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann

LineMicro™

INDICE

I. Istruzioni per l'installatore

1. TARGHETTA DATI
2. CERTIFICAZIONE
3. INSTALLAZIONE
   - operazioni preliminari
4. INSTALLAZIONE
   - collegamento elettrico

II. Istruzioni per l'utilizzatore

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE
2. NOTE PER L'USO
3. PANNELLO COMANDI
4. PULIZIA FORNO
5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

III. Principi di cottura

1. TIPOLOGIE DI COTTURA
2. VARIABILI DI COTTURA
3. USO DI TEGLIE - GRIGLIE

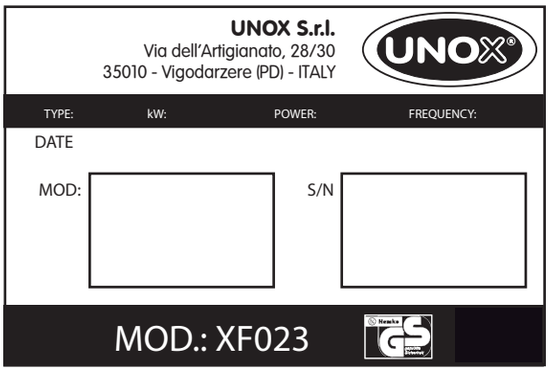
IV. Manutenzione

1. MANUTENZIONE ORDINARIA
2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA
3. GUASTI PIU' FREQUENTI

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo per aver acquistato un nostro prodotto.
Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione dell'attrezzatura, a tutela della Sua sicurezza e per un miglior utilizzo dell'apparecchio.

1. TARGHETTA DATI



2. CERTIFICAZIONE

La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle seguenti direttive:

FORNI CONVEZIONE ELETTRICI - SERIE XF :
- Direttiva Bassa Tensione
  DBT EC 2006/95,
  secondo la norma EN60335-2-42+A1 e
  secondo la norma EN60335-2-46+A1
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica EC 2004/108,
  secondo le norme EN60555-3, EN55014 e EN55104.

I forni della serie XAF riportano i marchi MET e NSF per gli Stati Uniti.

3. INSTALLAZIONE
Operazioni Preliminari

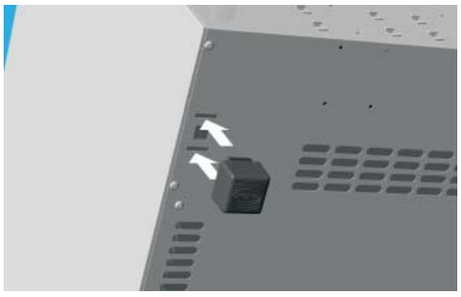
Tutte le operazioni di installazione e di allacciamento elettrico devono essere fatte da personale qualificato secondo le norme in vigore.

3.1 CONTROLLARE IL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici ed idrici secondo le figure riportate nell'allegato fascicolo "Dati Tecnici".

3.2 MONTARE I PIEDINI

I piedini sono posti all'interno dell'apparecchiatura e devono essere tassativamente montati.
Non utilizzare l'attrezzatura senza piedini.
Inserire i piedini a scatto come mostrato nella figura



3.3 POSIZIONAMENTO

Posizionare l'attrezzatura rispettando le norme di sicurezza indicate qui di seguito.
Posizionare l'attrezzatura in modo che la parete posteriore e laterale siano facilmente accessibili per effettuare l'allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione dell'apparecchiatura.
L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria, pertanto, nel caso di utilizzo di più forni, essi non vanno mai sovrapposti.
Si consiglia di lasciare una distanza di 10 cm tra la parete posteriore e il camino del forno.

Con particolare riferimento ai forni, tutti i modelli devono essere posizionati sopra un supporto tipo lievitatore, porta-teglie, oppure sopra un tavolo di materiale non combustibile.
Non installare i forni sul pavimento.
Se l'apparecchio é posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile.

In caso contrario devono essere rivestiti con materiale isolante termico non combustibile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

3.4 RIMUOVERE LE PELLICOLE DI PROTEZIONE

Togliere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione ed evitare che rimangano residui di colla.
Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato (ad. Es. alcool etilico denaturato).

4. INSTALLAZIONE
Collegamento Elettrico

a- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta sull'apparecchio.
L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete, sia accessibile.
Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, **un interruttore omnipolare accessibile dopo l'installazione**, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata. Si consiglia l'utilizzo di un i**nterruttore magnetotermico differenziale.**
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati del forno, di ± 10%.
La protezione del termostato di sicurezza deve essere avvitata stretta in modo da non poter essere rimossa senza l´utilizzo di un utensile.

b- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete.
Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo :

Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mmq.

1- Forni dotati di cavo e spina Schuko (monofase 230V): è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione)
2- Forni dotati di cavo (trifase 400V + Neutro): i forni in questione sono dotati di cavo elettrico a 5 conduttori: è necessario collegare l'apposita spina trifase a 5 poli di portata appropriata oppure collegare il cavo direttamente ad un quadro elettrico.

Nei forni dotati di cavo a 5 conduttori è possibile sostituire il cavo di alimentazione per adattare il forno alla tipologia di fornitura di corrente elettrica disponibile.

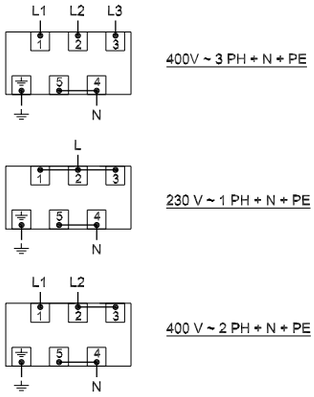
Per sostituire il cavo di alimentazione procedere come segue:

- Aprire il coperchio della morsettiera facendo leva, con un cacciavite adeguato, sulle due alette laterali (1)
- Svitare le viti di bloccaggio dei conduttori (2)
- Svitare la vite del fermacavo (3)
- Rimuovere il cavo in dotazione
- Collegare i conduttori del cavo che si vuole utilizzare secondo lo schema di collegamento scelto serrando opportunamente le viti dei morsetti
- Bloccare il cavo attraverso l'apposito fermacavo
- Richiudere il coperchio della morsettiera

AVVERTENZA :

Effettuare il collegamento della morsettiera come indicato dal disegno: inserire il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati.
Un collegamento errato può causare il surriscaldamento della morsettiera, fino a farla fondere.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



USCITA FUMI CAMERA COTTURA

Nella parte posteriore del forno è presente un camino di uscita fumi provenienti dalla camera di cottura: da tale camino, durante la cottura, escono fumi caldi e umidi (temperatura e umidità dei fumi dipendono dai parametri di funzionamento del forno e dal tipo e dalla quantità di prodotto inserito all'interno del forno).
I fumi che escono dal camino possono essere incanalati verso l'esterno oppure condensati.

11. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE:
L'apparecchiatura non va pulita con getto d'acqua.
Non lavare mai l'interno della camera di cottura con acidi o prodotti aggressivi, ma solo con sapone e acqua.
L'apparecchiatura è destinata solo all'uso professionale specifico e deve essere utilizzato da personale qualificato.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

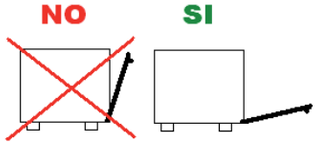
ATTENZIONE: leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e la garanzia viene a decadere.

2. NOTE PER L'USO



Durante il normale funzionamento del forno, qualora si volesse aprire la porta, per preservare l'integrita' di questa si consiglia di aprirla completamente per far sì che il calore venga facilmente smaltito all'esterno e non vada a danneggiare le colonnine laterali.

Premessa:
L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.
I forni sono stati progettati per la cottura al forno di cibi come sotto riportato. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
Il forno permette temperature d'esercizio comprese tra i valori di 0 - 300 °C (0 - 572 °F).
L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:
- per le cotture di tutti i prodotti di Pasticceria e Pane, freschi o congelati;
- per le cotture di tutti i prodotti di Gastronomia, freschi o congelati
- per ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati
- per la cottura di carni, pesce e verdure.

Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 20 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

3. DESCRIZIONE E USO PANNELLO COMANDI

IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA

Il tempo di cottura è impostabile mediante l'apposita manopola (manopola a sx): il tempo è impostabile in un range di 0 - 60 min.
Ruotando la manopola in senso orario si imposta il tempo di cottura; ruotando la manopola in senso antiorario (posizione manuale) il forno funziona in continuo.
La rotazione della manopola avvia il forno attivando la rotazione del ventilatore ed accendendo l'eventuale luce interna. Il led verde s'illumina.
A fine cottura la manopola si porta sulla posizione di zero e il forno si spegne.

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

La temperatura all'interno della camera di cottura è impostabile mediante l'apposita manopola (manopola a dx): la temperatura è impostabile in un range di 0 - 300 °C (0 - 572 °F).
Il led rosso della Temperatura, quando acceso, segnala che la resistenza è attiva; raggiunta la temperatura desiderata il led rosso si spegne.

4. PULIZIA FORNO

AVVERTENZA:
Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

4.1 PRIMA UTILIZZAZIONE DEL FORNO

Per la prima utilizzazione dell'attrezzatura: pulire la parte in metallo con acqua calda e sapone e risciacquarlo. **Non lavare mai l'interno della camera con acidi o prodotti aggressivi.**

Riscaldarlo quindi a vuoto per 30 minuti circa alla temperatura di 200 °C (392 °F) per eliminare eventuali odori dell'isolamento termico.

4.2 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Ogni fine ciclo di cottura pulire l'interno della camera di cottura usando prodotti adatti allo scopo.

Non usare per la pulizia dell'acciaio acidi, prodotti aggressivi o prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico etc.) nemmeno se diluiti.

4.3 PULIZIA ESTERNA FORNO

Non utilizzare un getto d'acqua in pressione per il lavaggio esterno del forno.
Utilizzare panni inumiditi e prodotti idonei per la pulizia dell'acciaio inox.
Per il vetro utilizzare acqua e sapone neutro. Non utilizzare alcool o altri solventi.

5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:
- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura o se non previsto dall'impianto elettrico, staccare la spina.
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato.

III. PRINCIPIO DI COTTURA

1. TIPOLOGIE DI COTTURA

Le tipologie di cottura effettuabili con l'attrezzatura indicata in questo manuale sono esclusivamente limitate alla Cottura Professionale di Pane, Pasticceria e Gastronomia varia in modalità CONVEZIONE, ovvero mediante utilizzo di aria calda come mezzo di cottura.

AVVERTENZA :

a- Riscaldare il forno impostando una temperatura 30 °C (54 °F) superiore alla temperatura di cottura prima di qualsiasi utilizzo per ottenere il massimo di uniformità di cottura.
b- L'utilizzo di temperature più elevate rispetto allo standard richiesto da un prodotto porta ad una cottura non uniforme.
c- Cottura di pane e pasticceria: non utilizzare teglie con un altezza superiore ai 20 mm ed evitare che i prodotti posti nella teglia si tocchino.
d- Non sovraccaricare le teglie di prodotto

La cottura nel forno ventilato avviene per mezzo del ricircolo di aria calda all'interno della camera di cottura. Questo permette di cucinare il cibo in modo uniforme grazie ad una distribuzione omogenea della temperatura. L'uniformità di cottura é garantita anche a pieno carico del forno. Il prodotto è cotto perfettamente sia in superficie, con una doratura omogenea, che nella parte interna, con una struttura uniforme e una umidità residua costante.
Il vantaggio è la possibilità di poter cuocere contemporaneamente pietanze di diversa natura (purché la temperatura di cottura sia la stessa) senza mescolarne i sapori.

2. VARIABILI DI COTTURA

TEMPERATURA

L'esatta impostazione della temperatura garantisce una cottura corretta del cibo sia nella parte esterna che in quella interna.
- Una temperatura bassa rispetto e quella corretta tende più ad essiccare che a cuocere il cibo.
- Una temperatura superiore a quella corretta tende a bruciare la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenomeno questa a volte desiderato, per esempio nelle carni).

TEMPO

Questa variabile dipende molto dalla quantità di cibo introdotto nel forno. Maggiore è la quantità più si allungano i tempi di cottura e viceversa.
Tempi brevi rispetto a quelli corretti non permettono una cottura completa del cibo.
Tempi lunghi, sempre rispetto a quelli corretti, creano fenomeni di bruciatura esterna degli alimenti.

QUANTITA' DI CIBO

La quantità di cibo influenza il tempo di cottura.
Maggiori quantità significano tempi di cottura più lunghi e viceversa.
Una quantità di cibo eccessiva può provocare un peggioramento della uniformità di cottura.

3. USO DI TEGLIE – GRIGLIE

Si consiglia l'uso di:
- Teglie in alluminio: pasticceria, pane non surgelato
- Teglie in acciaio: primi piatti, carni, pesce, patate
- Griglie: carni da rosolare come bistecche, wurstel, salsicce, pane surgelato, pizza surgelata

IV. MANUTENZIONE

1. MANUTENZIONE ORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
- I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili togliendo il pannello comandi frontale e la schiena del forno.

Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta l'anno) ad un controllo totale da parte di un tecnico specializzato.

2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
- I componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili togliendo il pannello comandi frontale e la schiena del forno.

2.1 SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE (se prevista)

Per sostituire la lampada illuminazione operare come segue:

- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Togliere le griglie laterali
- Svitare il coperchio in vetro e sostituire la lampada con

una di uguali caratteristiche
- Riavvitare il vetro
- Rimontare le griglie laterali
- Screw the glass cover back in.
- Reassemble the lateral supports.

2.2 RIARMO DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovra temperature. Nel caso di intervento spegne l'apparecchiatura.
Tale dispositivo é accessibile togliendo il tappo nero posizionato in basso nel lato posteriore dell'attrezzatura: in caso di riarmo manuale, premere il pulsante al centro del dispositivo per riattivare l'apparecchiatura.

3. GUASTI PIU' FREQUENTI

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Intervento del dispositivo termico di sicurezza	Ripristino del dispositivo termico di sicurezza
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Meccanismo della maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Luce forno spenta (se prevista)	Lampadina bruciata	Sostituire la lampadina
	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampade
Il forno non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia (solo nel modello XF043)	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Una delle ventole è ferme (nel caso di forni che dispongono di più motori)	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	La resistenza è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

INDICE

I. Instrucciones para el instalador

1. TARJETA DE DATOS
2. CERTIFICACION
3. INSTALACIÓN
   -Operaciones preliminares
4. INSTALACIÓN
   - Conexión eléctrica

II. Instrucciones para la utilización

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
2. NOTAS PARA EL UTILIZO
3. PANEL DE MANDO
4. LIMPIEZA DEL HORNO
5. DETENIMIENTO DEL HORNO EN CASO DE AVERIA

III. Principios de cocción

1. TIPOS DE COCCION
2. VARIABLES DE COCCION
3. USO DE LAS BANDEJAS Y PARRILLAS

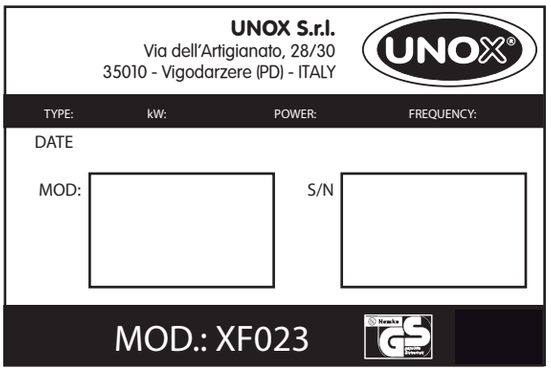
IV. Manutención

1. MANUTENCION ORDINARIA
2. MANUTENCION EXTRAORDINARIA
3. AVERIAS MAS FRECUENTES

I. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Estimado cliente, le agradecemos y lo felicitamos por haber adquirido uno de nuestros productos.
Las advertencias y los consejos que siguen a continuación se refieren a una correcta instalación, al uso y mantenimiento del aparato; al control de su seguridad y a una mejor utilización del equipo.

1. TARJETA DE DATOS



2. CERTIFICACION

La marca "CE" indicada en el aparato, e incluida en este manual hace referencia a las siguientes normativas:

HORNOS DE CONVECCION ELECTRICOS –SERIE XF-:
- Normativa baja tensión DBT EC 2006/95, según la norma EN60335-2-42+A1 y según la norma EN60335-2-46+A1
- Normativa compatibilidad electromagnética EC2004/108, según las normas EN60555-3, EN55014 y EN55104.

Los hornos de la serie XAF poseen MET y NSF para U.S.A.

3. INSTALACION
- Operaciones preliminares

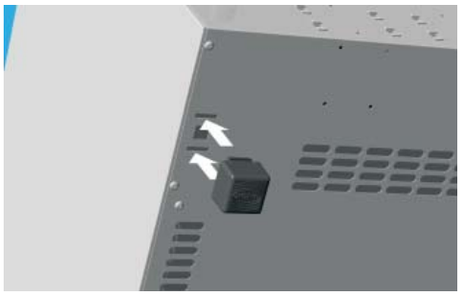
Todas las operaciones de instalación y de conexión eléctrica, deben ser efectuadas por personas calificadas según las normas en vigor.

3.1 CONTROL DEL LUGAR DE INSTALACION

Antes de posicionar el aparato, comprobar las medidas del espacio a ocupar por el horno y la correcta posición de la conexión eléctrica, según las figuras indicadas en el adjunto fascículo "DatosTécnicos".

3.2 MONTAJE DE LAS PATAS

Las patas se encuentran en el interior del aparato y deben ser necesariamente montadas.
No utilizar el aparato sin las patas.
Colocar las patas como se muestra en la figura



3.3 POSICIONAMIENTO

Posicionar el aparato respetando las normas de seguridad indicadas a continuación.
Colocar el aparato de manera que la parte posterior y lateral sean facilmente accesibles para efectuar la conexión eléctrica y para facilitar la manutención del aparato.
Los aparatos no son aptos para ser empotrados y para ser colocados en bateria. En caso de utilizar más de un horno, los aparatos no pueden ser apilados.
Se aconseja, dejar una distancia de 10 cm entre la pared posterior y la chimenea del horno.
Con particular referencia a los hornos, todos los modelos deben colocarse encima de un soporte tipo fermentadora, un stand porta bandeja o sobre una mesa de material no combustible.

No instalar el horno sobre el pavimento.
Si el aparato está colocado cerca de la pared, divisorios, muebles de cocina, etc., se recomienda que éstos sean de material no combustible.

En caso contrario deben revestirse con material aislante térmico no combustible, prestando la máxima atención a las normativas de prevención contra incendios.

3.4 RETIRO DE LA PELICULA DE PROTECCION

Retirar completamente la película protectiva de las paredes externas del aparato con cuidado y evitar que queden residuos de cola.
Si no obstante quedara algún residuo de cola, retirarlo con un disolvente apropriado.

4. INSTALACION
-conexion electrica

a) - La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser realizada por personal calificado según las normativas vigentes. El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del acatamiento de las normas de seguridad
Antes de efectuar la conexión cerciorarse que la tensión y la frecuencia correspondan a lo indicado en la tarjeta colocada en el aparato.
El aparato debe colocarse de manera que el enchufe de conexión a la red, sea accesible.
Colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar accesible después de la instalación, en el cual los contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3 mm, de alcance apropiado. Se aconseja el uso de un interruptor magnetotérmico diferencial. La tensión de alimentación, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe apartarse del valor nominal de la tensión indicada en la tarjeta del aparato, en ± 10%.

b- El aparato debe estar conectado a la línea de tierra de la red.
A su vez el aparato debe estar incorporado a un sistema equipotencial, cuya eficacia debe haberse verificado oportunamente, cumpliendo cuanto indica la normativa en vigor. Esta conexión debe ser efectuada entre los diversos equipos con la parte de la abrazadera contramarcada del símbolo:

El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm2.

1- Hornos dotados de cable y enchufe Schuko (monofásico 230V): es suficiente inserir el enchufe en la pertinente toma (la toma debe ser adaptada al enchufe dado en dotación)
2- Hornos dotados de cable (trifásico 400V+ Neutro): los hornos en cuestión están dotados de cable eléctrico a 5 conductores: es necesario conectar el pertinente enchufe trifásico a 5 polos de capacidad apropiada o de lo contrario conectar el cable directamente a un cuadro eléctrico.

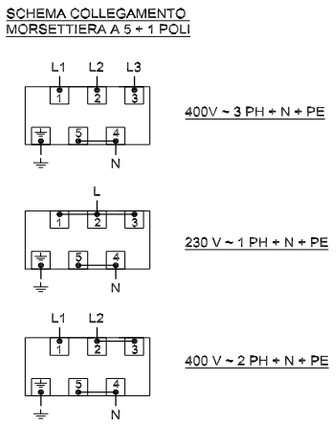
En los hornos dotados de cables a 5 conductores es posible sustituir el cable de alimentación para adaptar el horno al tipo de suministro de corriente eléctrica disponible.

Para sustituir el cable de alimentación se debe proceder como sigue:

- Abrir la tapa de la terminal eléctrica , sopalancando, con un destornillador adecuado, sobre las dos aletas laterales (1)
- Destornillar los tornillos de bloque de los conductores (2)
- Destornillar el tornillo del fijador de cables (3)
- Quitar el cable en dotación
- Conectar los conductores del cable que se quiere uti lizar según el esquema de conexiòn elegido apretando oportunamente los tornillos de las abrazaderas
- Inmovilizar el cable a través del pertinente fijador de cables
- Cerrar la tapa de la terminal eléctrica.

La sustitución del cable de alimentación (en el caso que el cable resulte dañado o sea necesario
cambiar el tipo de conexión a la red eléctrica) debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica autorizado o por persona con calificación similar.

ADVERTENCIA:
Efectuar la conexión de la terminal eléctrica como está indicado en el diseño: introducir el puente de cobre y el cable eléctrico al mismo tiempo debajo del tornillo, en el sentido de atornillar, de manera que apretando el tornillo, el cable y el puente estén estrechamente fijados.
Una conexión errada puede causar el recalentamiento de la terminal eléctrica, hasta hacerla fundir.



SALIDA DE HUMOS DE LA CAMARA DE COCCION

En la parte posterior del horno se encuentra una chimenea para la salida de los humos provenientes de la cámara de cocción: de esta chimenea, durante la cocción, salen humos calientes y húmedos (la temperatura y la humedad de los humos depende de los parámetros de funcionamiento del horno y, del tipo y cantidad de productos introducidos en el interior del horno).
Los humos que salen de la chimenea pueden ser encanalizados hacia el exterior de la habitación o pueden ser condensados.

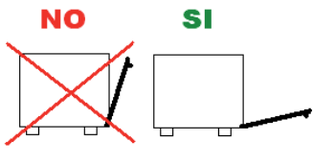
11. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACION

ATENCION:
Los aparatos no deben limpiarse con un chorro de agua.
No lavar el interior de la cámara de cocción con ácidos o productos agresivos, solamente con agua y jabón.
Los aparatos están destinados específicamente para uso profesional, debiendo ser utilizados por personal calificado.

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ATENCION: Leer atentamente el presente manual antes de comenzar a operar el aparato, contiene importantes indicaciones, referentes a la seguridad de la instalación, al uso y al mantenimiento.
Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas de los operadores.
Para eventuales reparaciones acudir unicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exigir recambios originales.
La falta de cumplimiento respecto a lo indicado anteriormente, compromete la seguridad del
aparato y la garantia decae.

2. NOTE PER L'USO



Premisa:
El aparato debe ser destinado solamente al uso para el cual ha estado expresamente concebido.
Los hornos han sido proyectados para la cocción de alimentos como se indica aquí debajo. Otra utilización se considera inadecuada.
El horno permite una temperatura de trabajo comprendida entre los valores de 0 - 300 °C (0 - 572 °F).
Los aparatos pueden ser utilizados para los siguentes usos:
- para la cocción de todos los productos de pastelería y pan, sean frescos o congelados;
- para la cocción de todos los productos de gastronomía, sean frescos o congelados;
- para la regeneración de alimentos refrigerados y congelados;
- para la cocción de carnes, pescados y verduras.

Al colocar los alimentos en la cámara de cocción, mantener una separación de al menos 20 mm entre una bandeja y otra para permitir la circulación del aire caliente.
Evitar de efectuar la salazón de los alimentos dentro la cámara de cocción.

3. PANEL DE MANDO

PROGRAMACION DEL TIEMPO DE COCCION
El tiempo de cocción se programa girando en sentido de las agujas del reloj el mando ubicado a la izquierda: el tiempo se programa en un rango de 0 - 60 minutos.
Girando el mando en sentido contrario de las agujas del reloj el horno funciona en continuo.
La rotación del mando pone en funcionamiento el horno activando la rotación del ventilador y
encendiendo la luz interna, para los modelos que la incorporan. Además se enciende el led verde
Al finalizar la cocción el mando queda en posición cero, y el horno se apaga.

PROGRAMACION DE LA TEMPERATURA DE COCCION
La temperatura en el interior de la cámara de cocción se programa mediante el correspondiente mando ubicado a la derecha: la temperatura se programa en un rango de 0 - 300 °C (0 - 572 °F).
El led rojo de temperatura encendido señala que la resistencia está activa; una vez que se alcanza la temperatura deseada el indicador rojo se apaga.

4. LIMPIEZA DEL HORNO

ADVERTENCIA:
Antes de efectuar cualquier intervención de manutención o limpieza es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.

4.1 PRIMERA UTILIZACION DEL HORNO

Para la primera utilización del aparato: limpiar la parte metálica con agua caliente y jabón, luego enjuagarlo.
No limpiar el interior de la cámara de cocción con ácidos o productos agresivos.

Calentar el horno vacío por 30 minutos a una temperatura aproximada de 200 °C (392 °F) para eliminar eventuales olores del aislamiento térmico.

4.2 LIMPIEZA DE LA CAMARA DE COCCION

Al final de cada ciclo de cocción limpiar el interior de la cámara de cocción utilizando productos
adecuados.
No usar para la limpieza del acero ácidos, productos agresivos o productos que contengan cloro (hipoclorito sódico, ácido clorhídrico, etc.) ni menos disolventes.

4.3 LIMPIEZA EXTERNA DEL HORNO

No utilizar un chorro de agua a presión para el lavado externo del horno. Utilizar solamente un paño húmedo y productos adecuados para la limpieza del acero.
Para limpiar el cristal del horno usar agua y un jabón neutro.
No usar alcohol u otros tipos de solventes.

5. DETENIMIENTO EN CASO DE AVERIA

En caso de avería desconectar el aparato:
- desconectar el interruptor automático de alimentación eléctrica del aparato; colocado antes en el equipo.
- acudir a un centro de asistencia técnica autorizado donde puede encontrar personal calificado.

III. PRINCIPIOS DE COCCION

1. TIPOS DE COCCION

Los tipos de cocción efectuables con los aparatos indicados en este manual son la cocción profesional de Pan y Pastelería; y la cocción profesional de Gastronomía con CONVECCION, es decir utilizando el aire caliente como medio de cocción.

ADVERTENCIA:

a- Antes de cualquier uso, pre-calentar el horno calculando una temperatura 30 °C (54 °F) más alta que la temperatura de cocción. Esto permite obtener la máxima uniformidad en la cocción.
b- La utilización de una temperatura más elevada respecto a la necesaria para el producto, comporta una cocción no uniforme.
c- Para la cocción de pan y pastelería no utilizar bandejas con una altura superior a 20 mm y evitar que los productos colocados en la bandeja estén en contacto.
d- No sobrecargar las bandejas con productos.

La cocción en el horno de convección se produce mediante la circulación del aire caliente en el interior de la cámara de cocción. Esto permite cocinar el alimento de un modo uniforme, gracias a una distribución homogénea de la temperatura.
La uniformidad de la cocción está garantizada aún con plena carga del horno. El producto se cuece perfectamente en su parte externa, con un dorado homogéneo, como en la parte interior con una estructura uniforme y una humedad residual constante.
La principal ventaja es la posibilidad de poder cocinar al mismo tiempo productos de diversa naturaleza sin mezclarse los sabores (siempre que la temperatura de cocción sea la misma para todos los productos).

2. VARIABLES DE COCCION

TEMPERATURA

La exacta programación de la temperatura garantiza una cocción correcta del alimento tanto en su parte externa, como en la parte interna.
- Una temperatura inferior respecto a la correcta tiende más a secar que a cocer el alimento;
- Una temperatura superior a la correcta tiende a quemar la parte externa quedando el interior crudo (este fenómeno es deseado algunas veces , por ejemplo en las carnes).

TIEMPO

Esta variable depende mucho de la cantidad de alimento introducido en el horno. A mayor candidad debe alargarse el tiempo de cocción y viceversa.
Tiempo inferior al correcto no permite una cocción completa del alimento.
Tiempo superior al correcto, crea un fenómeno de quemado exterior en los alimentos.

CANTIDAD DE ALIMENTO

La cantidad de alimento influye en el tiempo de la cocción.
Mayor cantidad de alimento significa mayor tiempo de cocción y viceversa.
Una cantidad excesiva de alimentos puede provocar resultados de cocción no uniformes.

3. USO DE LAS BANDEJAS Y PARRILLAS

Se aconseja el uso de:
- bandejas de aluminio: pastelería y pan no congelado;
- bandejas de acero inoxidable: primeros platos, carnes, pescados, patatas;
- parrillas: carnes para asar, como bistek, wurstel, salsichas, pan congelado, pizza congelada

IV. MANUTENCION

1. MANUTENCION ORDINARIA

Cualquier labor de manutención debe ser efectuado solamente por personal calificado.
Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.
Los componentes que necesitan de una manutención ordinaria son accesibles quitando el panel de mando frontal y la tapa trasera del horno.

Someter los aparatos periódicamente (al menos una vez al año) a un control total con la mediación de un técnico especializado.

2. MANUTENCION EXTRAORDINARIA

Cualquier trabajo de manutención debe de ser efectuado solamente por personal calificado.
Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.
Los componentes que necesitan de una manutención ordinaria son accesibles quitando el panel de mando frontal y la tapa trasera del horno.

2.1 SUSTITUCION DE LA LAMPARA DE ILUMINACION (PARA LOS MODELOS QUE LA INCORPORAN)

Para sustituir la lámpara de iluminación actuar como sigue:
- Desconectar electricamente el aparato y dejarlo enfriar;
- Sacar la parrilla lateral;
- Desenrroscar la tapa de cristal y sustituir la lámpara por una de iguales características.
- Colocar la tapa de cristal;
- Colocar la parrilla lateral.

2.2 TERMOSTATO DE SEGURIDAD: RE-ESTABLECIMIENTO

El aparato está dotado de un termóstato de seguridad con recuperación manual. Este termóstato es necesario para proteger el aparato en caso de un exceso de temperatura. En caso de necesidad el mismo apaga el aparato.
Este dispositivo es accesible sacando el tapón negro colocado detrás del horno en la parte posterior: en caso de rearme manual, apretar el pulsador del centro del dispositivo para reactivar el aparato.

3. AVERIAS MAS FRECUENTES

AVERIA	CAUSA	SOLUCION
El horno está completamente apagado	Falta de tensión en el sistema	Reestablecer la tensión de alimentación
	Intervención del termóstato de seguridad	Reestablecer el termóstato de seguridad
	Conexión a la red eléctrica realizada en manera errada.	Verificar la conexión a la red eléctrica
Con la puerta cerrada, sale agua de la cámara desde la empaquetadura de la puerta	Empaquetadura dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Mecanismo de la manilla relajado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
La luz del horno (para los modelos que la incorporan) no se enciende	Lámpara quemada	Sustituir la lámpara
	Lámpara relajada	Colocar en manera correcta la lámpara en el portalámpara
El horno no cocina en manera uniforme	Los ventiladores no realizan la inversión de marcha	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Uno de los ventiladores no funciona (en el caso de los hornos que disponen de más de un motor)	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	La resistencia está dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

OVENS PLANET®

UNOX S.r.l.

Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere (PD)
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
info@unox.com

www.unox.com

LI1920AI